# UF1181 MADURACIÓN Y ENVASADO DE QUESOS

**SKU:** EVOL-6092-iNO-B | **Categorías:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, Lácteos

## INFORMACIÓN DEL CURSO

| | |
|---|---|
| **Horas** | 70 |
| **Acreditado por Universidad** | NO |
| **Créditos ECTS** | 0 |
| **Más información** | CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD |

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

**Objetivos**

En el ámbito de la industria alimentaria, es necesario conocer los diferentes campos de la quesería, dentro del área profesional de lácteos. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la maduración y envasado de quesos.

**Contenidos**

**UNIDAD FORMATIVA 1. MADURACIÓN Y ENVASADO DE QUESOS**

**UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS Y MÉTODOS DE MADURACIÓN DE LOS QUESOS.**

1. Fundamentos de la maduración.
2. Fases y transformaciones; proteolisis y lipólisis.
3. Cámaras de maduración y conservación.
4. Desarrollo de caracteres organolépticos de los quesos.
5. Maquinaria y útiles empleados.

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES, DETERMINACIONES Y ANÁLISIS DEL PROCESO DE MADURACIÓN DE LOS QUESOS.**

1. Operaciones del proceso de maduración; cepillado, agitación, lavado..
2. Defectos y alteraciones internas y externas del queso.
3. Tipos y aplicación de tratamientos antifúngicos.
4. Métodos y medios para la toma de muestras.
5. Evaluación de las características organolépticas de los quesos.
6. Acondicionamiento del queso; materiales y métodos.

7. Recubrimientos de los quesos.

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASADO Y ETIQUETADO DEL QUESO.**

1. Normativa aplicable al envasado y etiquetado de los quesos.
2. Envase de cobertura: sistemas tradicionales artesanales, parafinas y pinturas plásticas.
3. Materiales utilizados en el envasado y sus características.
4. Envasado al vacío y en atmósfera modificada.
5. Líneas de envasado automáticas.
6. Tipos y técnicas de corte de quesos en porciones y loncheados.
7. Procedimientos de llenado y cerrado de envases.
8. Maquinaria de envasado; funcionamiento, manejo, mantenimiento y limpieza.
9. Etiquetado: Técnicas de colocación y fijación.
10. Autocontrol en el envasado de quesos.

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. EMBALAJE DE LOS QUESOS.**

1. Tipos y métodos de embalaje
2. Normativa aplicable, materiales utilizados.
3. Líneas de embalaje.
4. Identificación de lotes y productos.
5. Técnicas de composición de paquetes.
6. Equipos de embalaje: funcionamiento, preparación y manejo. Mantenimiento de primer nivel.
7. Técnicas de rotulado.
8. Autocontrol en los sistemas de embalado.